

Sommerkarte 2026



Geniesse den Sommer mit unserer saisonalen Auswahl an frischen Bowls, knackigen Salaten, leichten Speisen und feinen Desserts. Für höchste Qualität verwenden wir bevorzugt regionale Zutaten und bereiten alle Gerichte frisch zu. So entstehen leichte, aromatische Kreationen, die den Geschmack des Sommers auf besondere Weise widerspiegeln.

Sommer Bowls

	klein	gross
Grund Bowl Salat <i>Tomaten Rüebli Blattsalat Pouletwürfeli Croûtons French Dressing</i>	21	29
Greek Bowl <i>vegi</i> <i>Gurken Tomaten Blattsalat Oliven rote Zwiebeln frittiertes Feta</i>	17	25
Poke Bowl <i>vegi</i> <i>geräucherter Tofu Reis Gurken Mango Rüebli Kabis Edamame</i>	17	25
Siedfleisch Bowl <i>kaltgeschnittenes Rinds-Siedfleisch Blattsalate Kabis Cherry Tomaten rote Zwiebeln Radieschen</i>	18	26
Asia Wok Bowl <i>vegi</i> <i>gebratene Nudeln Sommer-Gemüse Mungo Sprossen Koriander</i>	17	25
mit Sweet Chili Sesam Lamm Streifen	21	31

Vorspeisen

Tomaten-Basilikum Suppe *vegi* **12**
serviert mit Limetten Frischkäse Grissini

Mango – Gurken Kaltschale *vegan* **11**
serviert im Glas mit Mango Würfeln

Bunter Blattsalat *vegi* **9**
French- oder Italo Dressing

Knackiger Sommersalat *vegi* **13**
*Blattsalate | Radieschen | Cherry Tomaten
Rüebli | Mango | Italo Dressing*

Zucchini – Carpaccio *vegi* **15**
Zucchini | Alpkäse | Pistazien | Olivenöl

Rindstatar 70gr / 140gr **22 / 33**
Brioche | Kapern | eingelegte Zwiebeln

mit Whisky oder Cognac **25 / 37**

Vegetarische Gerichte

Tomaten-Risotto Fregola Sarda <i>Cherry Tomaten Basilikum-Öl Alpkäse Chips getrocknete Tomaten Oliven Kräuter</i>	<i>vegi</i>	25
Thai Curry <i>Reis Tofu rotes Curry Gemüse</i>	<i>vegan</i>	26
Vegi Burger <i>Hausgemachtes Bohnen Patty Blattsalat Rucola Röst-Zwiebeln Sauce Deluxe serviert mit Pommes frites und Knobli Sauce</i>	<i>vegi</i>	28

Sommer - Gerichte

Smoked Spare Ribs **44**

*Schweins Brustspitz aus unserem Haus Smoker
Baked Potatoes & Grill Gemüse*

Cordon bleu Sommer Style **35**

*Schweins Nierstück | Rohschinken | getrocknete Tomaten
Mozzarella | Basilikum Pesto | Panko Panade
serviert mit Pommes Frites und Sommer Gemüse*

Kalbs Steak

Kalbs Nierstück | Kräuterbutter | Sommer Salat **41**
mit Pommes und Sommer Gemüse **46**

Saibling **39**

Saibling gebraten | Fregola Sarda Risotto | Ratatouille

Egli Knusperli **29**

Im Bierteig | Pommes frites | hausgemachte Sauce Tartar

Grund-Klassiker

GRUND Pfännli

*köstliches Innerschweizer Rinds Entrecôte am Knochen gereift.
Im Pfännli mit Kräuterschaum serviert, dazu buntes Marktgemüse
und eine Beilage nach Wahl*

Rinds Entrecôte 180gr 47

Rinds Entrecôte 250gr 53

Beilagen:

*Pommes frites | Kroketten | Fregola Sarda Risotto
Reis | Tagliatelle | Salat*

Grund Burger 29

*180gr. Urner Rindsfleisch | Urnerboden Alpkäse
Tomaten | Rucola | rote Zwiebeln
serviert mit Pommes frites und haugemachter Knobli Sauce*

Rahmschnitzel 28

Schweins Nierstück | Tagliatelle | Gemüse

Thai Curry Poulet 29

rotes Curry | Poulet | Gemüse | Reis



DESSERTKARTE

*Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wende dich bitte an unser Servicepersonal.*

Mascarpone – Mango- Limetten Crème <i>serviert mit Crumble</i>	11
Schoggi Küchlein & Minzen Panna Cotta <i>hausgemacht und lauwarm serviert</i>	13
Hausgemachtes Tiramisu	13
Flammbierte Crêpes <i>Crêpes gefüllt mit Limettenquark</i> <i>serviert mit Sauerrahm Glace</i>	15
Coupe Dänemark	9 / 12
Eiskaffee mit Kirsch	9 / 12 11 / 14
Coupe Bristen <i>Erdbeere Choco-Brownies Pistazien</i>	9 / 12

FÜR DIE KLEINE LUST

Himbeer Sorbetto mit Wild Berry Tonic	7
Vanille Glace mit Baileys 17% Vol.	8
Zitronen Sorbet mit Tonic	7
Zitronen Sorbet mit Vodka 37% Vol.	9
Mini Dänemark	7
Despresso <i>Espresso Kugel Vanille Glace</i>	8
Glace Sorten: pro Kugel	4
<i>Vanille Erdbeere Espresso Croccante Pistazien</i>	
<i>Caramel Choco-Brownies Stracciatella</i>	
<i>Sorbet: Zitrone Himbeer</i>	
Portion Rahm	1.50

DEKLARATIONEN

Herkunft Fleisch, Fisch & Brot

Schwein Rind Kalb	Zentralschweiz
Rindsburger	Uri – Ürmetzg Altdorf
Poulet	Schweiz
Lamm	Irland
Saibling	Süd Tirol
Brot	Schweiz – Romers Backwaren

Unsere Küchen Philosophie

Die Produkte für die Gerichte stammen aus nachhaltiger Produktion, viele einheimische Erzeuger und Produzenten tun täglich ihr Bestes, um dir den perfekten Geschmack zu schenken.

Authentizität und Ehrlichkeit. Mit viel Respekt und Sorgfalt entstehen unsere Köstlichkeiten in Handarbeit und mit Liebe kommt jedes Gericht zu dir auf den Tisch.

Das Ambiente ist ungezwungen, der Raum hat Stil und Moderne. Der Tisch ist einfach gedeckt und eckig - die Teller sind rund.

**Wir wünschen dir einen guten Appetit und
danken dir, dass du unser Gast bist.**

Herzlichst

Othmar Buob, Gastgeber | Beat Schuler, Küchenchef

mit dem GRUND – Team